



## Pasta e fagioli con le cozze

### La pasta e fagioli con le cozze, un ottimo connubio tra terra e mare.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questa tipica ricetta campana abbina i legumi con i mitili in un primo piatto unico, da preparare anche nelle grandi occasioni e che sicuramente sarà apprezzato dai palati più esigenti. Per questo piatto, solitamente si usano i fagioli borlotti ma, per un sapore più delicato, potete sostituirli con dei fagioli cannellini o usare un mix delle due varietà. Per le cozze, invece, oltre ad assicurarvi che siano fresche, fate attenzione che ogni bivalve rimasto chiuso sia stato eliminato e filtrate una o due volte il liquido di cottura. Infine, a seconda dei vostri gusti, potete decidere quanto volete che la pasta sia più o meno cremosa, considerate però che la ricetta della pasta e fagioli napoletana somiglia molto ad una zuppa. Servitela calda appena fatta o a temperatura ambiente come sfiziosa ricetta estiva.

**Difficoltà** : Facile **Tempo di preparazione** : 20' **Tempo di cottura** : 30'

---

### *Ingredienti per 4 persone*

- Cozze fresche 1 kg
- Fagioli cannellini e/o borlotti già lessati 500 g
- Pasta tipo cavatelli 350 g
- Pomodori ramati maturi 200 g

- Peperoncino q. b.
- Aglio 2 spicchi
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Rosmarino 1 rametto
- Olio Extravergine D'Oliva 2 cucchiari
- Sale q. b.
- Pepe Nero q. b.

## ***Preparazione***

Questo slideshow richiede JavaScript.

Spazzolate e lavate bene le cozze, mettetele in un tegame coperto con uno spicchio d'aglio e qualche gambo di prezzemolo e fatele aprire a fuoco vivace. Toglietele dal guscio e mettetele da parte, (tenetene da parte qualcuna non sgusciata per decorare il piatto). Se necessario, filtrate il fondo e tenetelo da parte. Preparate un battuto di prezzemolo ed aglio e pulite un peperoncino. In una casseruola dai bordi alti mettete a soffriggere il battuto, i pomodorini, il peperoncino e i fagioli. Se desiderate una zuppa più densa e cremosa, prima di aggiungerli al pomodoro, passate una parte dei fagioli col passaverdura e poi uniteli al sughetto. Dopo aver fatto rosolare bene i fagioli, aggiungete il liquido di cottura delle cozze e se dovesse essere necessario anche un po' di acqua e portate a bollire. Nel frattempo, avrete messo l'acqua a bollire per cuocere la pasta. Salate l'acqua, tuffateci la pasta e scolatela ben al dente. Aggiungete la pasta ai fagioli e alle cozze e finite la cottura per qualche minuto. A questo punto aggiungete le cozze e fate insaporire per pochi minuti a fiamma spenta. Impiattate e aggiungete del prezzemolo fresco tritato, del pepe, un bel giro d'olio extra vergine d'oliva e decorate con i mitili non sgusciati tenuti da parte.

---

## ***Consigli***



Per la nostra pasta e fagioli con le cozze, la solare [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Campania Greco IGT “Alabastra” - Cantine Pintore & Valentino. Un tipico bianco campano, frutto della grande relazione tra vitigno autoctono e territorio. Un vino prodotto con Greco in purezza nella zona di San Paolo di Tufo in provincia di Avellino, ad una quota di 450 m con un’esposizione Ovest/Sud-Ovest. Le uve, accuratamente selezionate, vinificano in acciaio, dove poi rimangono qualche mese ad affinare prima di venire imbottigliate. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati, molto luminoso e intenso con una discreta complessità, spiccano fragranti sentori di frutta fresca matura, pesca, albicocca e floreali sentori di acacia. Si distinguono nette note minerali, secco, con una importante morbidezza che spicca su una garbata acidità e notevole sapidità. Una struttura decisa con una lunga persistenza aromatica. Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.